

Journée irlandaise à l'école St André – Massiac (15)

Irish Stew

Pour 4 personnes, 1h30

Ingrédients

500g de collier de mouton
600g de pommes de terre
200g de carottes
300g d'ognons/oignons ;)
50cl de fond de volaille
1 pincée de thym émietté
2 cuillères à soupe de persil haché



Tailler la viande en dés. Couper les pommes de terre et les carottes épluchées et lavées en rondelles épaisses. Emincer les oignons en anneaux.

Tapisser le fond d'une cocotte de rondelles de pommes de terre. Couvrir avec la moitié de la viande. Répartir dessus la moitié des carottes et oignons. Parsemer de thym. Renouveler la répartition. Mouiller avec le fond de volaille chaud.

Faire cuire au four, à 180°, à couvert, pendant 1h30. Les pommes de terre doivent être légèrement fondantes. Dresser dans un plat chaud. Parsemer de persil et servir aussitôt.

Cake au thé vert matcha

Ingrédients :

330 g sucre semoule
3 œufs
250 g farine
1/2 c. à c. de levure chimique
1/2 c. à c. de sel
30 g de thé vert matcha
175 g de crème fraîche
100 g de beurre doux



Étapes :

Dans un saladier, mélangez farine, levure, sel et thé matcha. Ajoutez la crème fraîche et le beurre fondu. Mélangez avec un fouet. Incorporez ensuite les œufs et le sucre. Versez la pâte dans un moule à cake beurré. Faites cuire le cake jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré et qu'une lame de couteau ressorte sèche, environ 40 minutes à 180°.